

HACHOIR AVEC COUTEAU ET TUBE À SAUCISSES.



CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

- Un hachoir de classe internationale, adoré par nos clients !
- Vous pouvez hacher de la viande, du poisson, du poulet et des pois chiches.
- 3 tubes à saucisses sont fournis avec le hachoir, 10, 20 et 25 mm.
- Le hachoir est compatible avec tous les robots culinaires Assistant N1-N30. Les grilles, couteaux et accessoires actuels conviennent au hachoir N10 (voir numéro sur le couteau)
- Le couteau à 4 lames est toujours inclus dans les différents kits de hachoir.
- Le couteau peut également être acheté séparément et est compatible avec le hachoir N10 (voir numéro sur le couteau).
- Utilisez toujours le pilon pour pousser les aliments. N'insérez jamais d'objet tel qu'un couteau ou une fourchette dans la trémie du hachoir.

ASSEMBLAGE

Positionnez le logement du hachoir sur l'axe d'entraînement A de l'Assistant. Serrez l'écrou à ailettes et positionnez la vis sans fin du hachoir en veillant à ce qu'elle s'enclenche bien sur l'axe. Ne serrez pas la bague de façon excessive. Pour hacher : placez le couteau (le tranchant du couteau doit être orienté vers la grille, c'est à dire vers l'extérieur) et la grille, fixez-les à l'aide de la bague de serrage et basculez le robot Assistant sur le côté. Pour remplir des saucisses : montez la bague à saucisses et un tube à saucisses, fixez à l'aide de la bague de serrage et basculez le robot Assistant sur le côté.

NETTOYAGE

Nettoyez le logement du hachoir, le couteau, la vis sans fin, les grilles et la bague de serrage à la main à l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle, et séchez-les immédiatement. Lubrifiez la grille et le couteau avec un peu d'huile de cuisson et essuyez avec un papier absorbant. Le tube à saucisses, le plateau d'alimentation, le pilon et la protection anti-éclaboussures passent au lave-vaisselle.



N'insérez aucun objet (tel qu'une fourchette) dans le hachoir et prenez garde à vos doigts !



CONSEILS !

N° 1

Si vous avez du mal à hacher la viande, vous pouvez la congeler avant de la hacher, ou la hacher une première fois avec la grille de 8 mm.

N° 2

Éliminez les résidus à l'intérieur du hachoir en hachant un croûton de pain, un oignon ou une pomme de terre.

N° 3

Pour préparer des saucisses, il est conseillé de placer le hachoir au congélateur avant de l'utiliser.

N° 4

Si de l'air entre dans la saucisse, arrêtez le robot Assistant, et faites remonter délicatement l'air via le canal d'air.

N° 5

Lubrifiez le tube avec un peu de chair à saucisse avant de le fixer sur le logement du hachoir.

N° 6

Les couteaux s'aiguisent à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'une meule.

HACHOIR DE BASE AVEC TUBE À SAUCISSES

PN :
920 900 057

EAN :
7350061085021